

Château L'Embrun

Blaye

*Un vin charnu, plein, soyeux et mûr avec de copieux arômes de fruits rouges mûrs nuancés de notes boisées, des tannins bien intégrés et mûrs et une finale longue agréablement boisée
A déguster sur viandes rouges, petits gibiers et fromages*

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Dans le district de Berson à l'Est de Blaye sur des très beaux coteaux exposés sud. Cette belle propriété auparavant Château Coulandeau appartient depuis 2001 à Mr Frank Fourcade, jeune vigneron passionné, en association commerciale avec Jean-Baptiste Audy. Mr Fourcade poursuit une politique de qualité pour faire de son vin un haut de gamme de la nouvelle appellation Blaye. Cette appellation regroupe actuellement les 20 meilleurs châteaux qui contribuent ainsi à relancer celle-ci.

SURFACE EXPLOITEE : 6 hectares. Densité de plantation : 5000 pieds/hectares

NATURE DU SOL : Argilo-graveleux

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 70 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon, 10 % Malbec

Age des vignes : 35 ans

VENDANGES : Rendements limités à 45 hl/ha, enherbement entre rangs. Ebourgeonnages, épamprage manuel, effeuillages, vendanges vertes (2 passages). Lutte raisonnée. Vendanges manuelles à maturité optimale.

VINIFICATION : Macérations préfermentaires à froid. Vinification traditionnelle dans des cuves béton thermorégulées. Microoxygénation pendant les fermentations. Fermentation malolactique en barriques neuves. « Cliquage » en barriques.

ELEVAGE : Pendant 12 mois totalement en barriques. Le vin est mis en bouteilles 21 mois après la vendange.

PRESENTATION : Superbe présentation qui a de la « classe » : très belle étiquette avec de l'argent à chaud- La capsule est en argent brillant et rappelle l'argent de l'étiquette. Le mot Blaye est gravé dans le verre de la bouteille.

